

Vai a pranzo fuori? Basta spreco di cibo: quello che non mangi, portalo a casa! - Glamour.it



C'è chi lo considera un gesto "poco elegante", ma di certo offre un importante contributo alla lotta contro lo spreco di cibo, a fronte di un miliardo di persone che ancora soffrono la fame. Per aumentare l'attenzione contro lo spreco alimentare (che in Italia ammonta a 5,1 milioni di tonnellate, di cui 185mille provenienti dalla ristorazione) è nato **re FOOD**, un contenitore riciclabile che consente di portare a casa il cibo avanzato durante un pasto al ristorante e che potrà essere conservato in frigo o messo direttamente nel microonde.

Negli ultimi anni è infatti cresciuta la consapevolezza sociale ed ecologica a riguardo e il progetto **re BOX** nasce proprio questa tendenza positiva, per aumentare l'attenzione verso lo spreco. Del resto, l'input lo aveva già dato qualche anno fa Michelle Obama quando, uscendo da una trattoria romana, si fece incartare il cibo non consumato da portare via!

Ma l'azione etica e sociale non finisce qui: per ogni contenitore **re FOOD** acquistato dai ristoratori che aderiscono al progetto sarà devoluta una parte del ricavato all'associazione umanitaria internazionale [Azione Contro la Fame](#).

Al momento, i ristoranti presso i quali è possibile trovare la scatola **re Box** sono nove, fra Torino e Milano. Ma l'auspicio è che tale nuova (buona) abitudine si diffonda il più possibile in Italia. Per saperne di più, tenete d'occhio [la pagina Facebook!](#)

Per saperne di più